Eurêcook!

LOCATION-SERVICE D'APPAREILS CULINAIRES

MEGA 2 KG

CONSIGNES DE SECURITE

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

- **Utilisation, entretien et installation de l'appareil : pour votre sécurité, merci de vous référer aux différents paragraphes de cette notice ou aux pictogrammes correspondants.**
- Lisez entièrement ce mode d'emploi.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Pour vous protéger d'un choc électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil de la prise murale après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise a été endommagé, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service agréé pour un examen, un ajustement ou une réparation.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
- Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude.
- Fixez toujours la prise à l'appareil en premier, puis dans la prise murale. Pour éteindre, positionnez le bouton de commande sur la position arrêt puis débranchez.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

- Assurez-vous que la poignée est correctement fixée au panier et solidement en place. Consultez les instructions détaillées de montage

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

MISE EN GARDE : possibilité d'éclaboussure. l'eau qui réagit à l'huile chaude est extrêmement volatile. Veuillez vous assurer, peu importe ce qu'indique la recette, de bien essuyer les aliments avant de les plonger dans l'huile chaude.

Lire et suivre attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballages.
  Attention : conserver l'emballage intact pour le retour.
- Avant toute utilisation de votre appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque située sous l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans des coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit être utilisé par des enfants âgés de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Tenir l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être faits par des enfants.
- Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable avec les poignées (le cas échéant) en place afin d' éviter tout débordement de liquide chaud.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur dans divers pays, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, faites-le vérifier par un centre de service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.
- Avant toute utilisation de votre appareil, enlevez tous les emballages, étiquettes promotionnelles et autocollants sous le bol amovible.
- Ne mettez pas de papier, de carton ni de plastique sur l'appareil ni à l'intérieur de celui-ci.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement. Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un centre de service agréé. Ne tentez pas de le réparer ou de le démonter vous-même.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que les accessoires et les pièces recommandés par le fabricant.
- Débranchez l'appareil si celui-ci présente des anomalies de fonctionnement.
- Le cordon d'alimentation est court afin d'empêcher qu'il ne s'emmêle ou qu'il pende d'un comptoir, etc. Il ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou

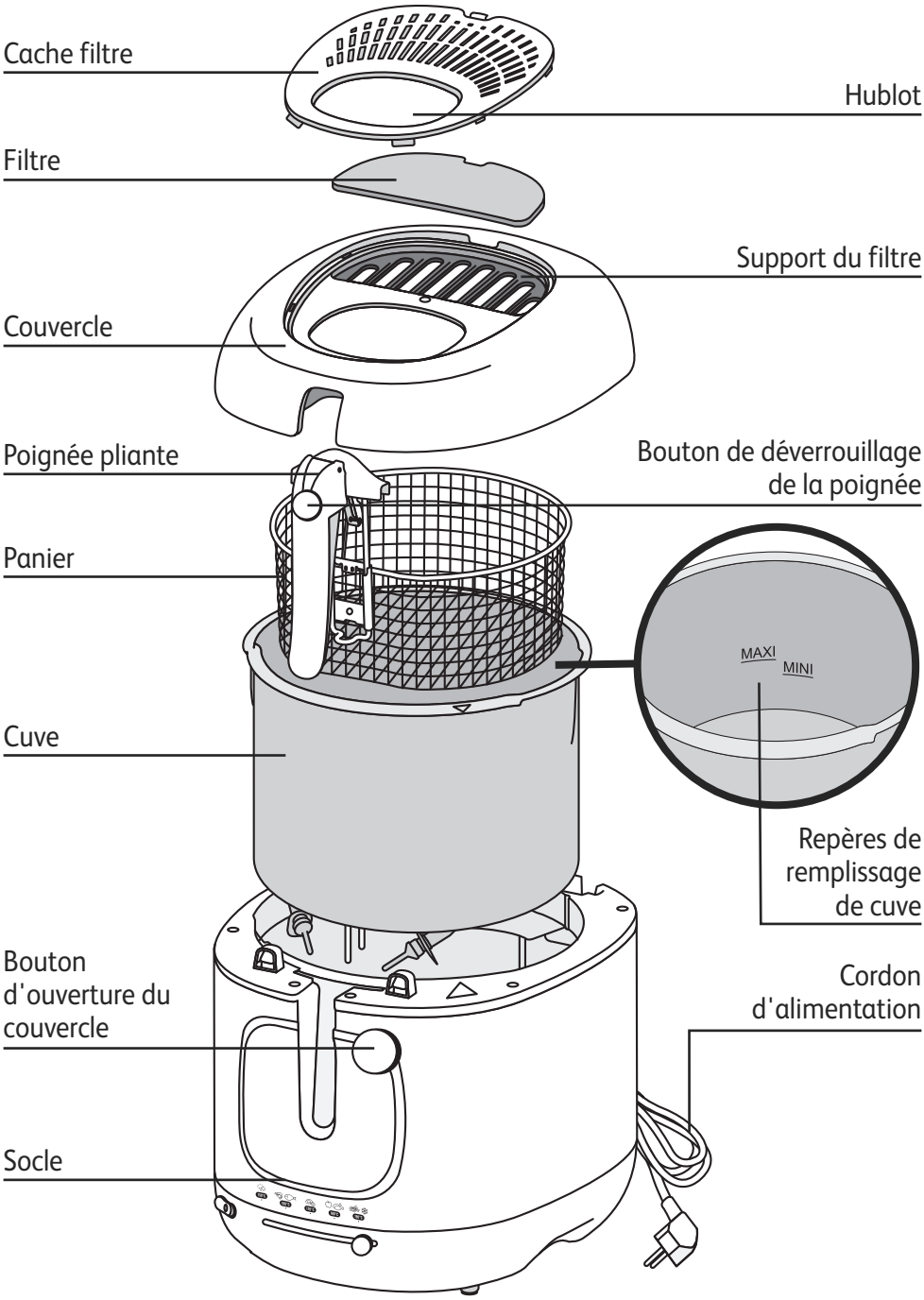
sur un angle vif.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon. Débranchez-le toujours en tenant la base de la prise.
- Débranchez toujours l'appareil : après utilisation, pour le déplacement, le nettoyage ou l'entretien.
- Utilisez l'appareil sur une surface de travail stable, plane, résistante à la chaleur, à l'abri des éclaboussures.
- Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques, autres parties métalliques apparentes, sorties de vapeur chaude…).
- Ne bloquez pas les sorties de ventilation et nettoyez-les régulièrement pour empêcher l'accumulation de graisse.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux…), à proximité d'une source de chaleur extérieure ni sous des armoires de cuisine.
- En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Fermez le couvercle et débranchez l'appareil. Étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Assurez-vous que les deux parties métalliques de la poignée sont correctement positionnées avant de verrouiller la poignée sur le panier.
- Si la cuve est amovible, ne la retirez jamais lorsque votre friteuse est en fonctionnement.
- Assurez-vous que le couvercle et la cuve sont bien secs après chaque lavage et avant toute utilisation.
- Ne plongez jamais l'appareil ni le panneau de commandes dans l'eau.
- Avant de jeter votre appareil, la pile de la minuterie doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisé ou dans un centre de service agréé.
- Il est essentiel d'attendre que la matière grasse soit refroidie pour ranger votre friteuse.
- N'entreposez pas votre friteuse à l'extérieur. Choisissez un endroit sec et aéré.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne branchez jamais votre friteuse lorsqu'elle est vide (sans matière grasse). Respectez les quantités min et max d'huile.
- Si vous utilisez une matière grasse solide, coupez-la en morceaux et faites-la fondre à feux doux dans un récipient à part puis versez-la lentement dans la cuve. Ne mettez jamais la matière grasse solide directement dans la cuve ou le panier sinon l'appareil risque de mal fonctionner.
- Ne mélangez pas plusieurs types de matières grasses.
- Ne mettez jamais d'eau dans l'huile ou dans la matière grasse.
- Ne surchargez pas votre panier; respectez toujours les quantités limites de sécurité.
- N'immergez et ne relevez jamais le panier si le couvercle n'est pas correctement positionné sur la friteuse.
- Votre appareil est équipé d'un filtre carbone anti-odeurs à longue durée : veillez à le changer toutes les 20 utilisations.
- Ne touchez pas les parties métalliques ni le socle en acier inoxydable de l'appareil car la cuisson les rend très chauds.
- Limitez la température de cuisson à 190°C, spécialement pour les pommes de terre.
- Utilisez toujours le panier pour cuire de petits aliments, particulièrement pour des frites.
- Surveillez attentivement la cuisson afin que les aliments ne soient pas trop cuits.
- Filtrez l'huile après chaque utilisation pour retirer les résidus brûlés et changez-la toutes les 8 à 10 utilisations.
- Certaines huiles (comme l'huile de tournesol) doivent être changées toutes les 5 utilisations.
- Pour de meilleurs résultats et une cuisson plus rapide, limitez la quantité de frites à 1/2 panier à la fois.
- Lorsque l'on fait frire une grande quantité d'aliments ou de pommes de terre, la température de l'huile diminue très rapidement après y avoir plongé le panier. Il est alors normal que cela prenne un certain temps avant qu'elle n'atteigne de nouveau la température sélectionnée.
- Laissez toujours l'huile refroidir avant de déplacer la friteuse. Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous déplacez une friteuse remplie d'huile chaude.

Environnement

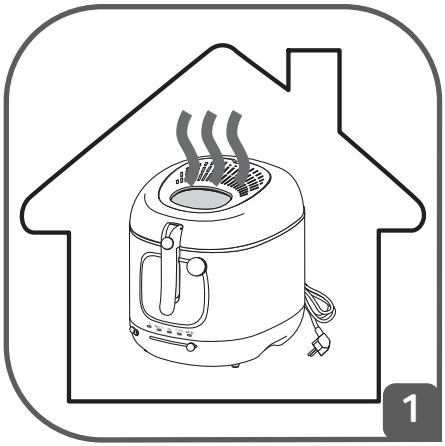
Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

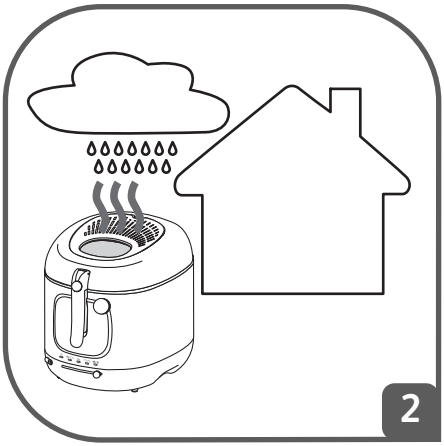
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.


Cache filtre
Hublot
Filtre
Support du filtre
Couvercle
Poignée pliante
Bouton de déverrouillage de la poignée
Panier
MAXI
MINI
Cuve
Repères de remplissage de cuve
Bouton d'ouverture du couvercle
Cordon d'alimentation
Socle

1 Attention

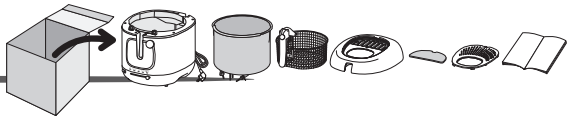


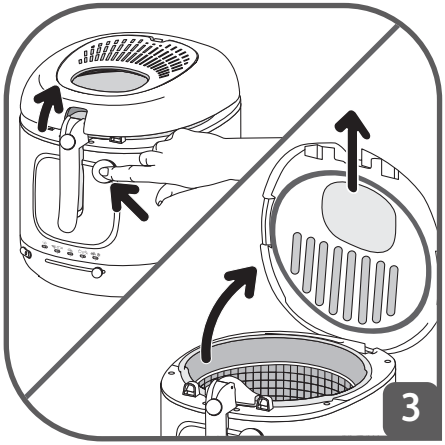
Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.



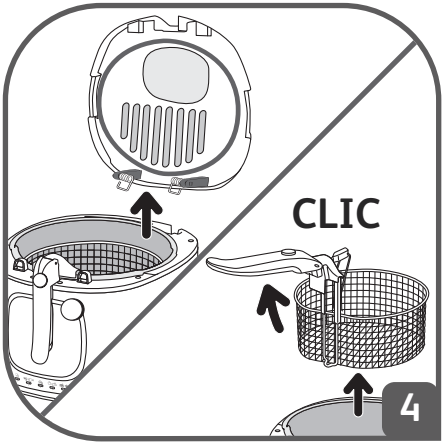
Ne pas l'utiliser à l'extérieur.

2 Avant l'utilisation

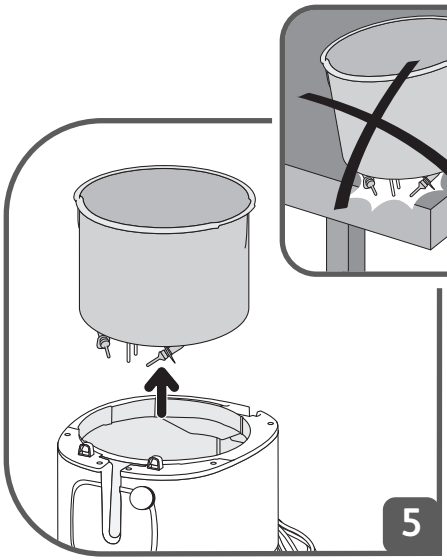




Lever le couvercle après l'avoir déverrouillé en appuyant sur le bouton.

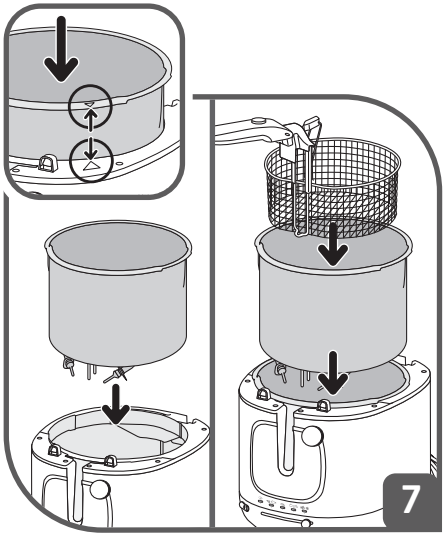


Enlever le couvercle, sortir le panier et mettre la poignée en position haute après l'avoir déverrouillée en appuyant sur le bouton.

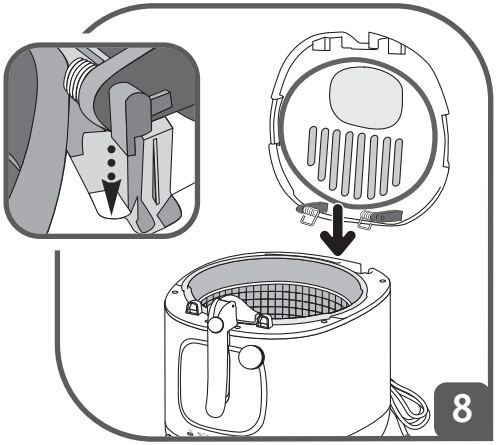


Retirer prudemment la cuve
en la soulevant verticalement.
Attention de ne pas abîmer les broches situées sous la cuve.

Nettoyer les éléments avec une éponge
et un peu d'eau tiède.
Sécher soigneusement.



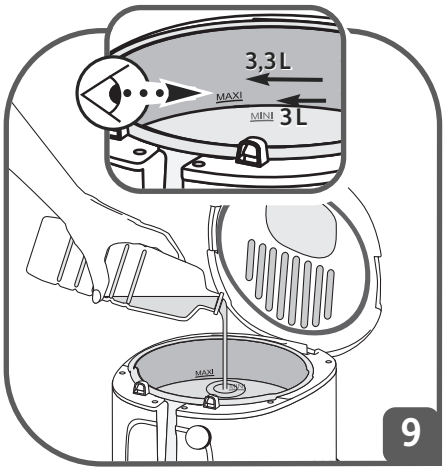
Remettre la cuve délicatement
en l'abaissant verticalement et en
se basant sur les guides situés sur le côté
du socle et sur le bord de la cuve.
Remettre ensuite le panier.



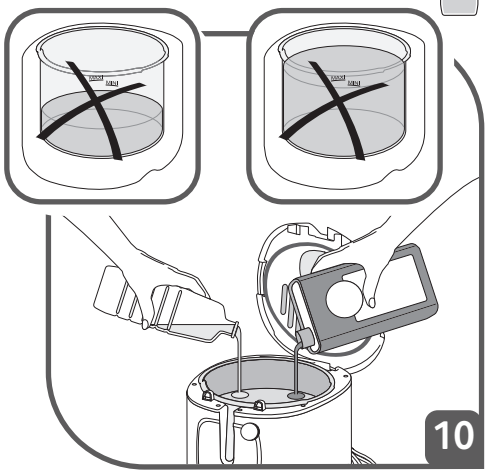
Remettre le couvercle en emboîtant
les pattes dans les encoches.

3 Remplissage de la cuve

Mini = 3 litres
Maxi = 3,3 litres

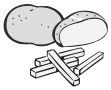


Le niveau d'huile doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX.
Utiliser une huile végétale recommandée pour la friture.



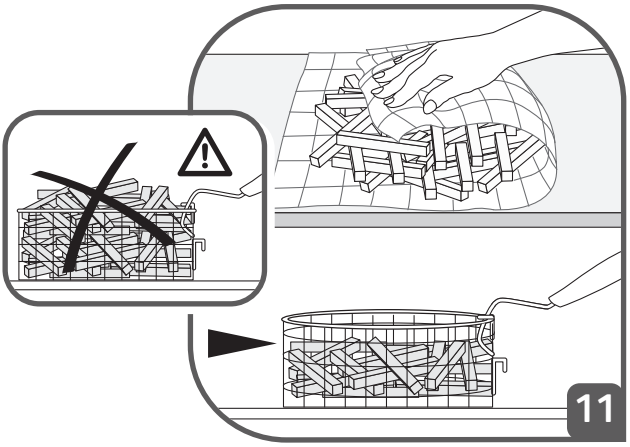
Ne jamais mélanger différentes sortes d'huile.

4 Préparation du panier



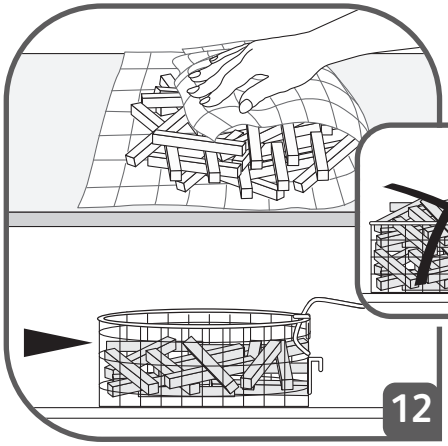
Frites fraîches
Maxi = 2 kg

Pour de meilleurs résultats, faites frire de petites quantités à la fois, particulièrement pour les frites surgelées. Coupez des frites de même taille afin qu'elles cuisent de façon homogène. Éviter les morceaux trop épais. Pour obtenir des aliments surgelés plus croustillants, les rincer à l'eau froide et les essuyer soigneusement avant de remplir le panier.

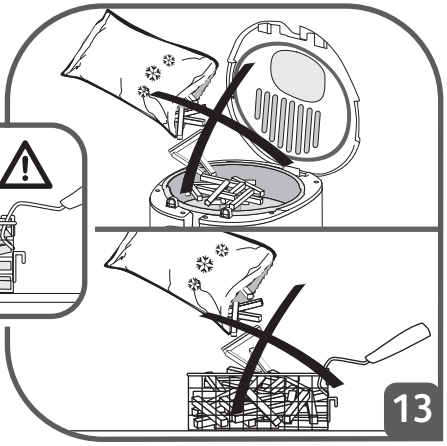


Essuyer soigneusement les frites.
Ne pas surcharger le panier.

Frites surgelées
Maxi = 1,5 kg

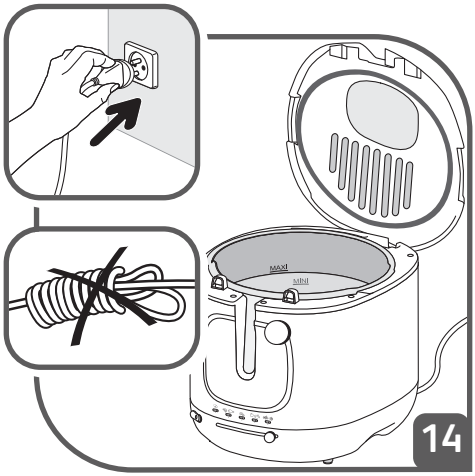


Essuyer les frites pour enlever toute trace d'eau, de glace ou de givre.
Ne pas surcharger le panier.

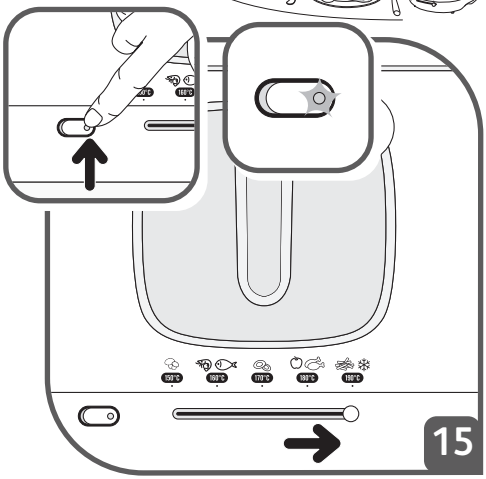


Ne pas verser les frites directement du sachet à la cuve ou au panier.

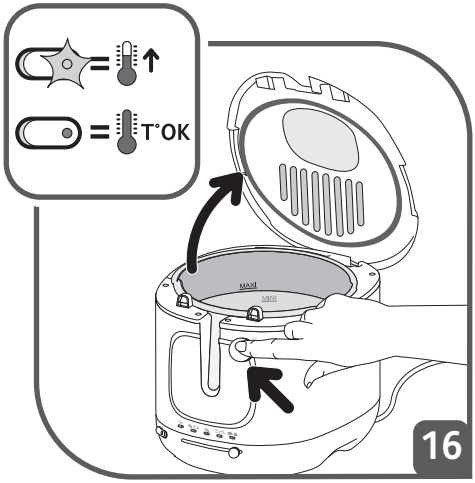
5 Cuisson



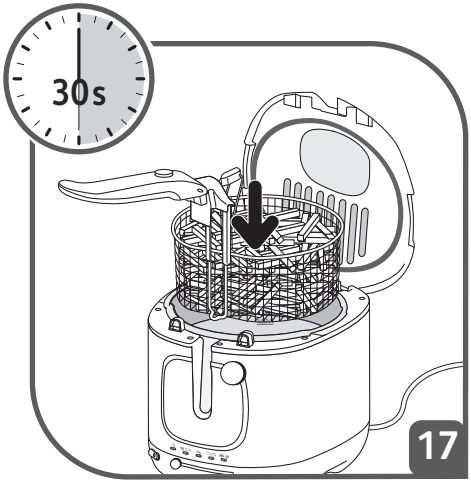
Brancher le cordon sur le secteur.
Attention : ne jamais brancher avant d'avoir versé l'huile dans la cuve.



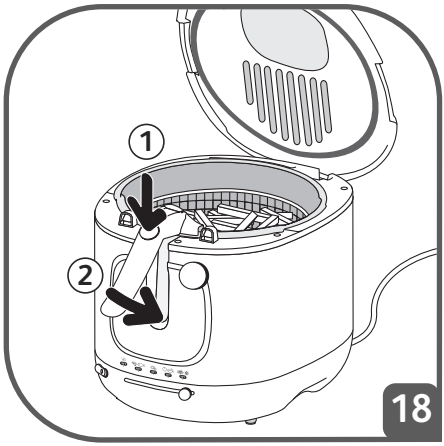
Appuyer sur l'interrupteur :
le voyant s'allume.
Placer ensuite le curseur
sur la position désirée.



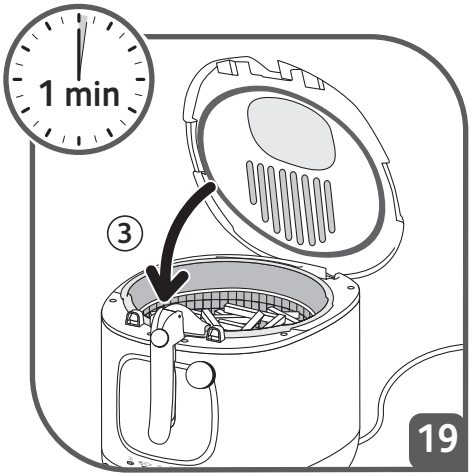
Relever le couvercle
(appuyer sur le bouton de déverrouillage)
quand la température est atteinte.



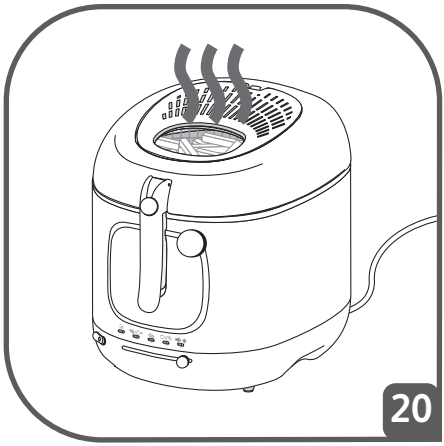
Plonger très lentement le panier dans l'huile.
Descendre le panier trop vite pourrait causer des éclaboussures ou des débordements.



Appuyer sur le bouton de verrouillage et replier la poignée.



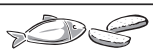
Attendre 1 minute avant de rabattre le couvercle.



Laisser cuire.

Durant la cuisson, ne jamais toucher le couvercle ou le hublot. Ne jamais mettre la main au dessus des dégagements de vapeur.

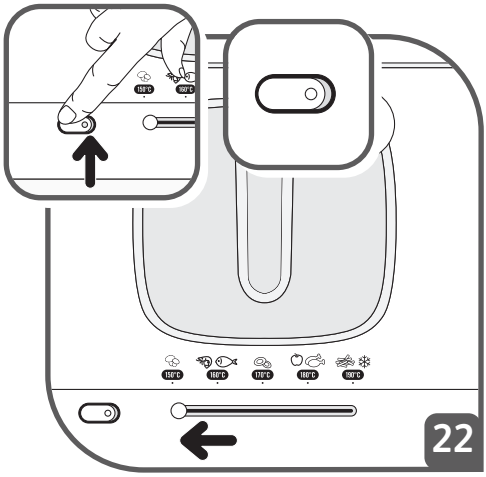
6 Tableau de cuisson

Produits frais	Nombre	Poids	Température	Temps de cuisson
		2 Kg	190°C	+/- 19-25 min
		2 Kg	1 - 160°C 2 - 190°C	+/- 14-17 min +/- 9-11 min
		1 Kg	190°C	+/- 11-15 min
		1 Kg	170°C	+/-12-16 min
	8-10		190°C	+/- 9-10 min
	3/4		180°C	+/-12-19 min
	1-2		160°C	+/- 4-7 min
		300 g	150°C	+/- 4-6 min
	10-12		180°C	+/-11-13 min
	6		180°C	+/- 5-6 min
Produits surgelés	**Nombre**	**Poids**	**Température**	**Temps de cuisson**
		1,5 Kg	190°C	+/-13-19 min
		750 g	190°C	+/- 7-10 min
		750 g	170°C	+/- 8-11 min
		500 g	170°C	+/- 4-7 min
	10 p		190°C	+/- 5-7 min
		2 Kg	190°C	+/- 10-12 min
		300 g	190°C	+/- 3-5 min

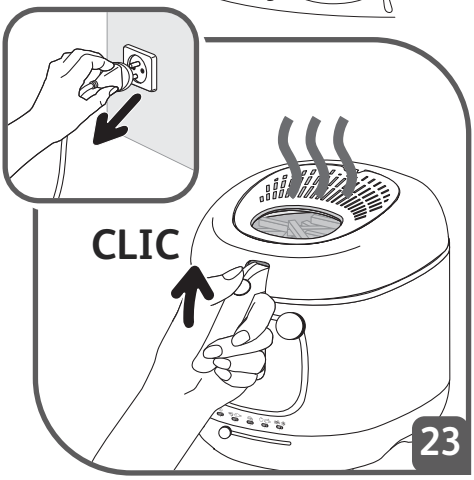
Astuces

- Éviter de plonger rapidement les aliments dans la matière grasse. Les immerger lentement et graduellement afin d'éviter les éclaboussures d'huile chaude.
- Pour faire frire des aliments enrobés de pâte ou des beignets, ne pas utiliser le panier afin d'éviter que les aliments y adhèrent. Attention : les manipuler prudemment en utilisant des pinces culinaires ou une écumoire.
- Pour des frites maison plus croustillantes, les cuire en 2 étapes. Faire la première cuisson à 160°C, relever le panier, régler la température à 190°C. Attendre que la température soit atteinte et plonger lentement le panier dans l'huile pour effectuer la seconde cuisson.
- Les gros morceaux de poulet ou de frites ont besoin d'un temps de cuisson plus long.

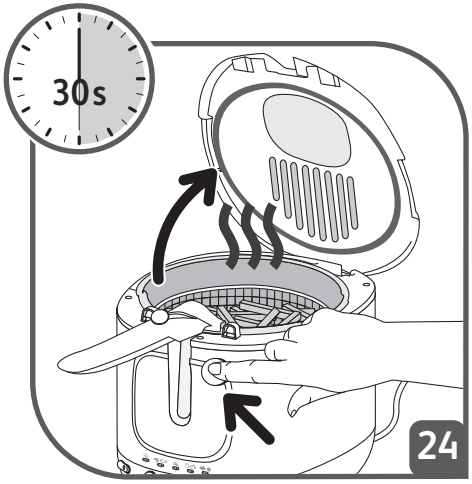
7 Service et dégustation



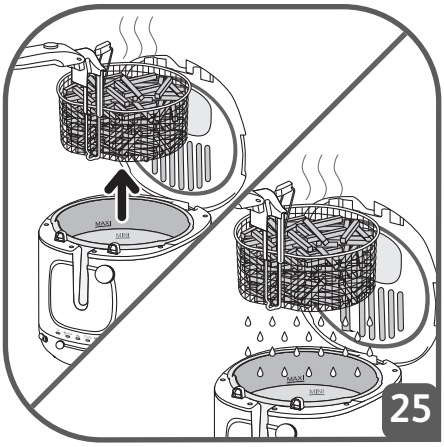
Appuyer sur l'interrupteur :
le voyant s'éteint.
Placer ensuite le curseur
sur la position mini.



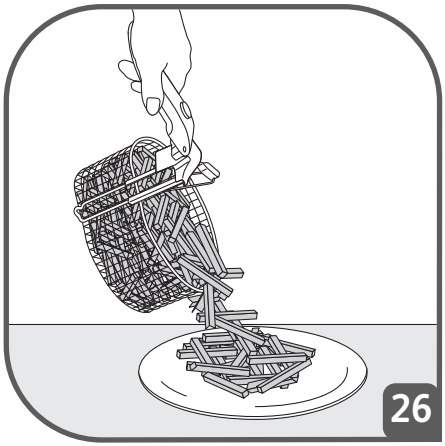
Appuyer sur le bouton de déverrouillage
et déplier la poignée.



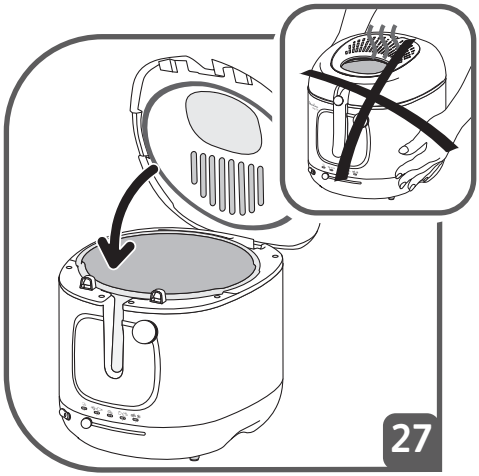
Attendre 30 secondes
avant de relever le couvercle
(appuyer sur le bouton d'ouverture).



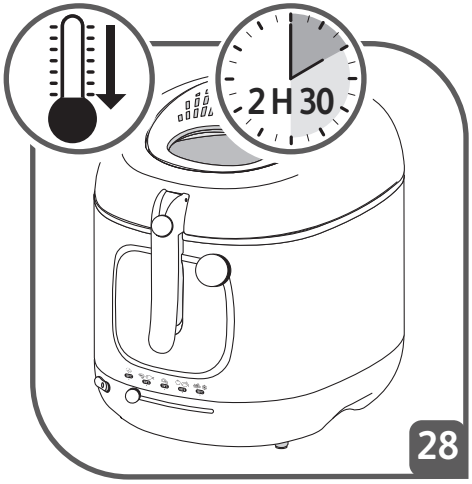
Soulever et retirer le panier.
Laisser égoutter quelques intants.



Servir.



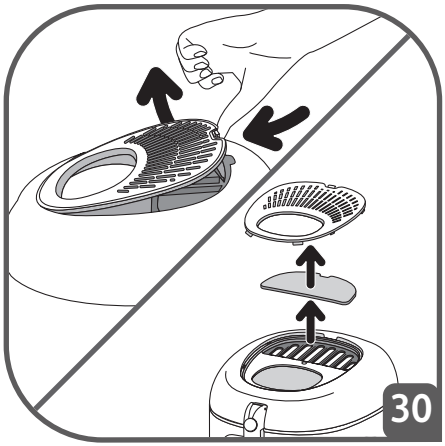
Rabattre le couvercle.
Attendre le complet refroidissement de la friteuse avant de la transporter.



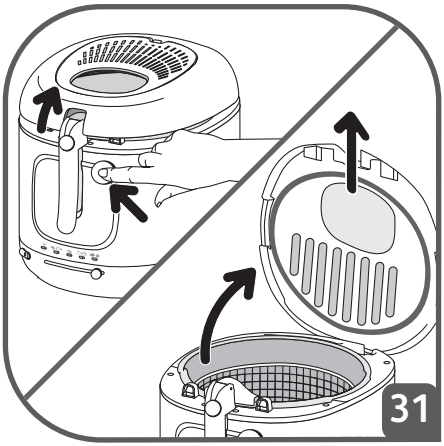
Laisser refroidir complètement la friteuse.

La friteuse est maintenant transportable.

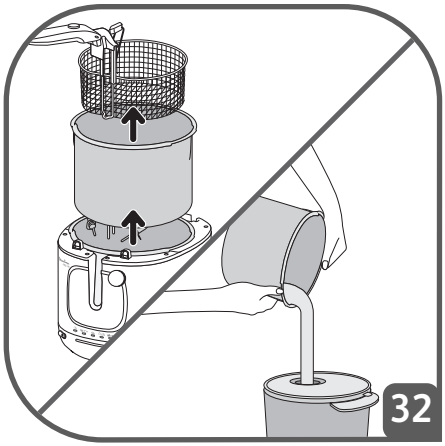
8 Entretien et nettoyage



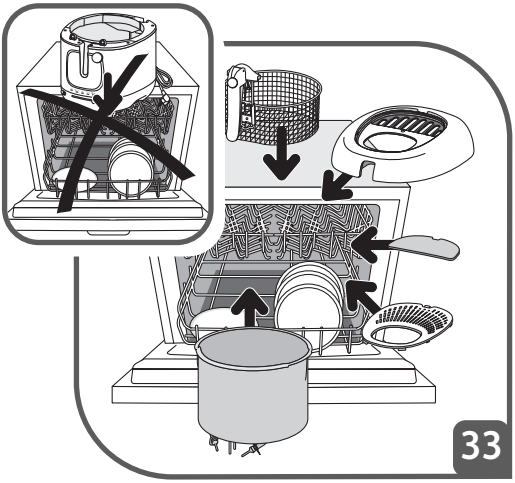
Retirer le cache filtre en appuyant sur le clip situés à l'arrière et en levant. Retirer ensuite le filtre.



Lever le couvercle après l'avoir déverrouillé en appuyant sur le bouton. Retirer le couvercle.



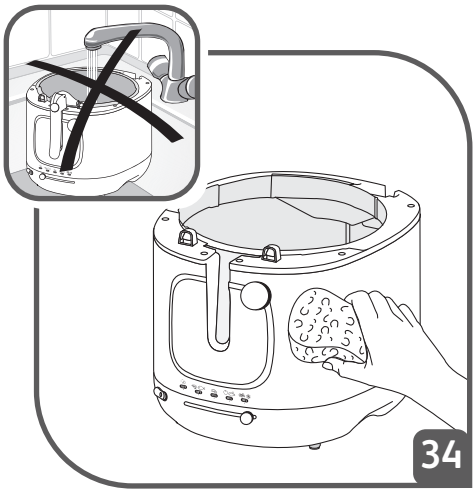
Retirer le panier, puis la cuve. Conserver l'huile dans la friteuse ou dans un autre récipient hermétique.



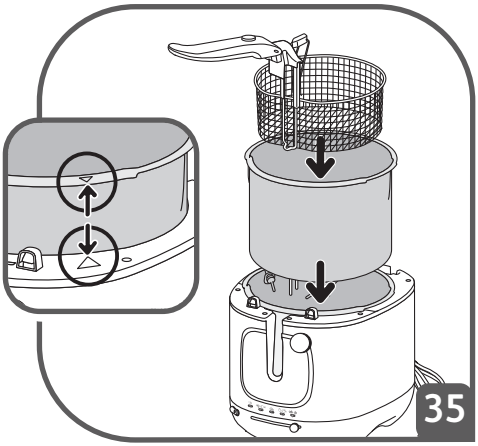
La cuve, le panier, le couvercle, le filtre et le cache-filtre peuvent être lavés au lave-vaisselle.
Ne pas mettre le socle au lave-vaisselle.

Conseil

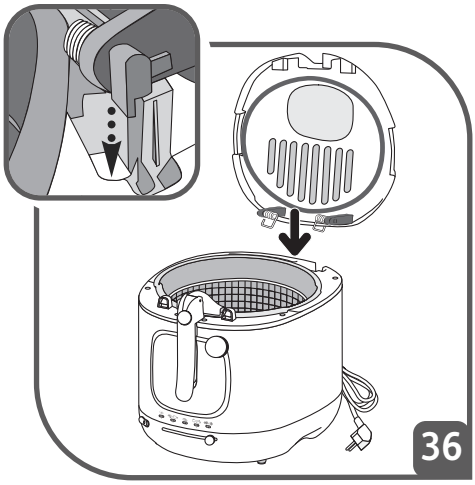
- Enlever les résidus de cuisson de l'huile avec un objet non métallique. Ces résidus ont tendance à brûler, entraînant une altération plus rapide de l'huile. Pour cette raison, filtrer l'huile après chaque friture afin de lui assurer une plus longue durée de vie.



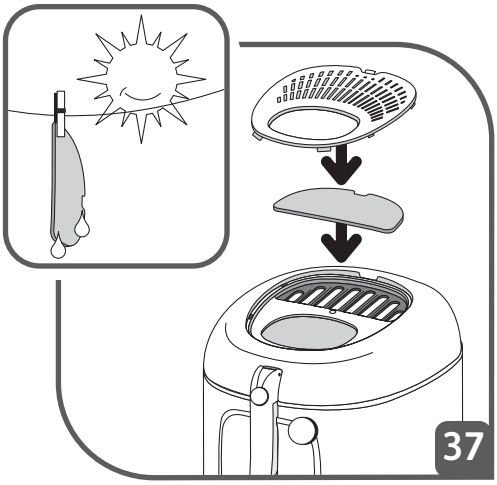
Ne jamais plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide.
Le nettoyer avec une éponge et un peu d'eau tiède.
Sécher soigneusement.



Remettre la cuve en se basant sur les guides situés sur le côté du socle et sur le bord de la cuve, puis remettre le panier.



Remettre le couvercle en emboîtant les pattes dans les encoches.
Replacer ensuite le filtre puis le cache-filtre.

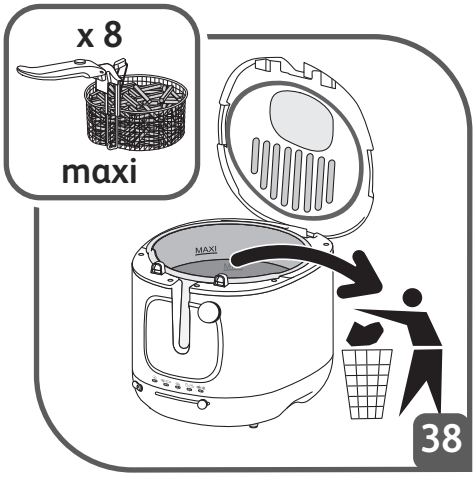


Bien faire sécher le filtre avant de le replacer
Replacer ensuite cache-filtre.

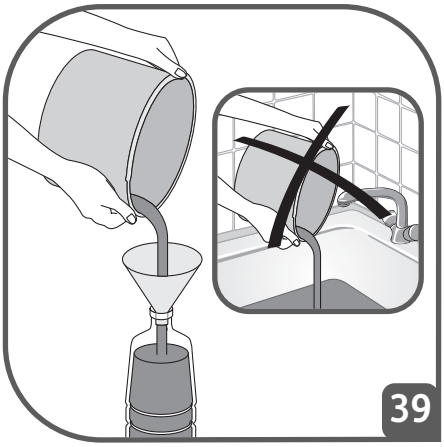
Conseil

• Pour assurer une bonne visibilité, nettoyez le couvercle après chaque utilisation.

9 Huile usagée



Il est recommandé de changer l'huile toutes les 8 utilisations.

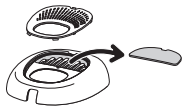


Verser l'huile usagée dans un récipient qui ferme hermétiquement.
Ne jamais verser l'huile dans l'évier.

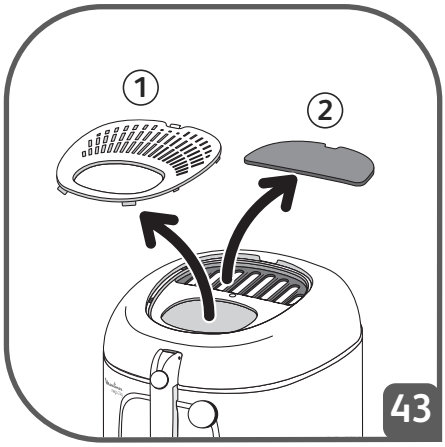
Jeter l'huile usagée (froide) avec les ordures ménagères ou la déposer dans une déchetterie, conformément aux réglementations locales en vigueur.

Verser une nouvelle huile dans la cuve.
Le niveau d'huile doit toujours se situer entre les repères MIN et MAX.
Utiliser une huile végétale recommandée pour la friture.

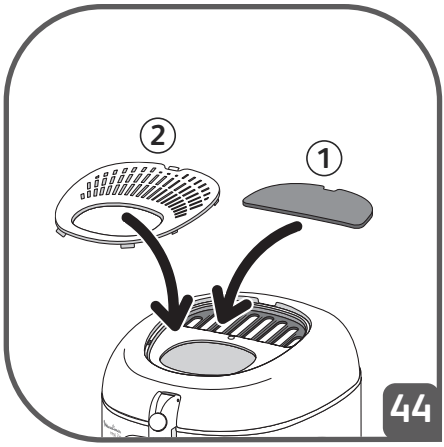
10 Filtre usagé



Il est recommandé de changer le filtre toutes les 80 utilisations.



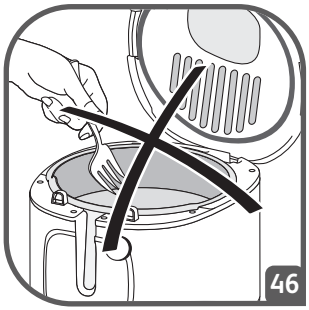
Enlever le cache-filtre, puis le filtre usagé.



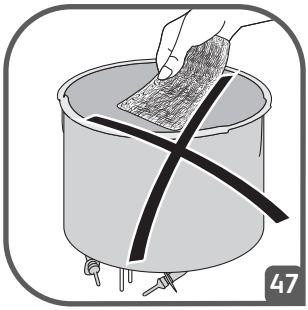
Mettre le nouveau filtre, puis remettre le cache-filtre.

Jeter le filtre usagé avec les ordures ménagères ou le déposer dans une déchetterie, conformément aux réglementations locales en vigueur.

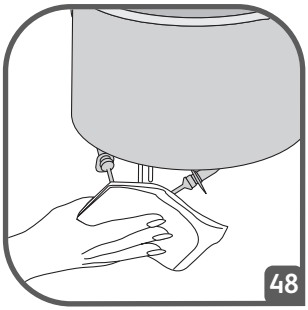
11 Avertissement



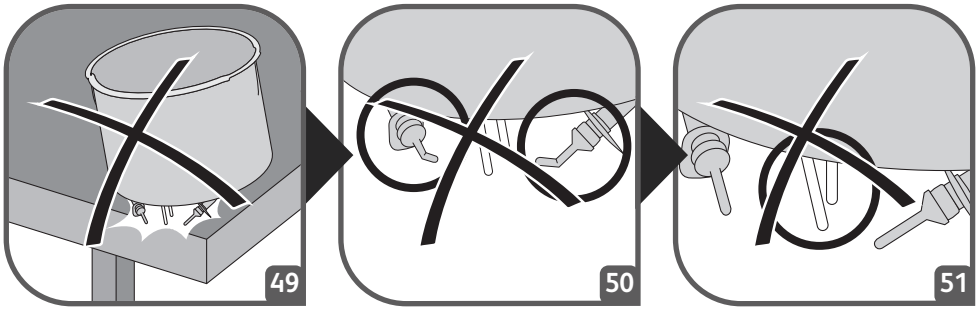
Ne jamais utiliser d'ustensile métallique pour ne pas endommager le revêtement.



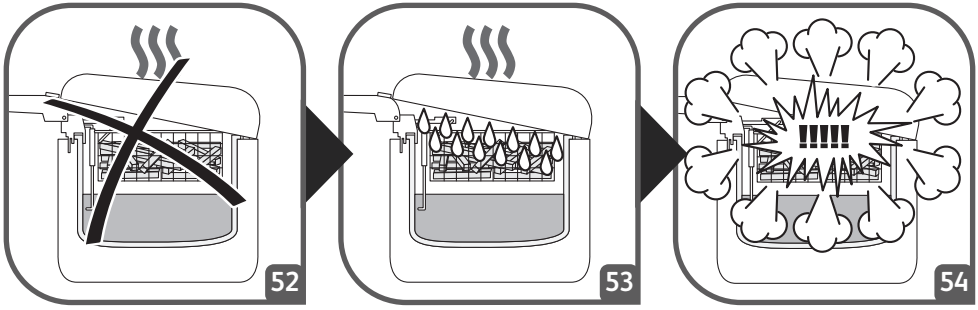
Ne jamais utiliser d'éponge abrasive.



Essuyer les broches de la cuve avec un chiffon doux.



Attention de ne pas cogner les broches situées sous la cuve.
Elles pourraient se tordre et la friteuse ne fonctionnerait plus.



Attention de bien positionner le couvercle et la poignée. Une mauvaise position entraînera la formation de vapeur d'eau sous le couvercle et le mélange eau + huile chaude = explosion.

12 Retour de l'appareil

Ranger l'appareil et les accessoires dans les logements de l'emballage prévus à cet effet.